robomix pro

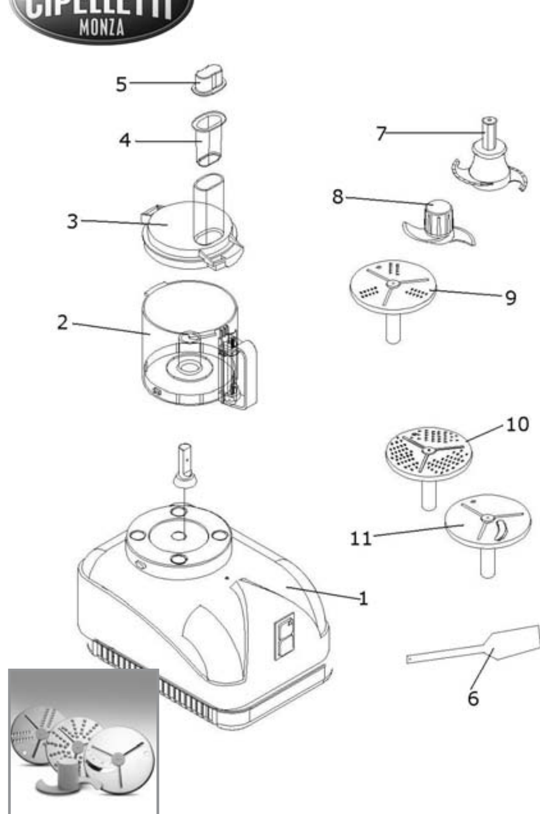


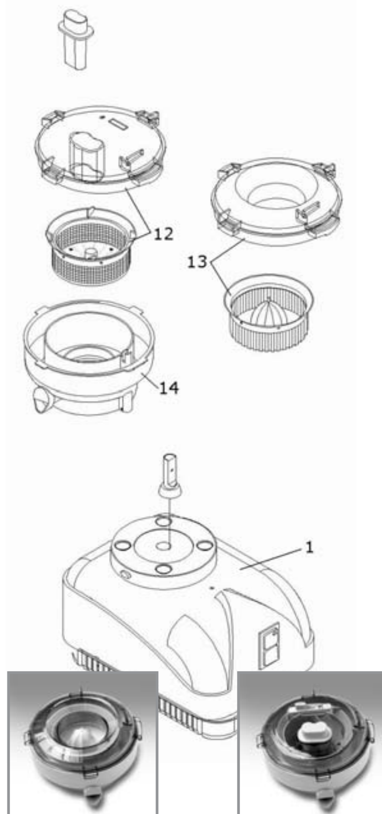
MANUALE DI ISTRUZIONI
OPERATION MANUAL
MODE D'EMPLOI
BEDIENUNGSANLEITUNG
MANUAL DEMANEJO

C300 C300A

made in italy







C 300 e C 300A

solo C 300A

COMPONENTI

1 Base motore
2 Bicchiere con manico
3 Coperchio bicchiere
4 Pressino
5 Copri pressino
6 Paletta in plastica
7 Lama universale in acciaio inox
8 Lama miscelatrice in plastica
9 Disco grattugia fino
10 Disco grattugia formaggio
11 Disco affettatore
12 Centrifuga + coperchio (solo art. C 300A)
13 Spremiagrumi + coperchio (solo art. C 300A)
14 Base comune per centrifuga e spremiagrumi (solo art. C 300A)

CARATTERISTICHE

Il bicchiere (2), come pure tutte le parti trasparenti, sono di purissimo makrolon, un materiale non poroso, resistente al calore fino a 140°C, infrangibile anche se scagliato con forza sul pavimento, praticamente indistruttibile. Il makrolon è largamente utilizzato in aeronautica.
Tutte le parti di metallo sono in acciaio inox super legato con lame autoaffilanti (cioè più vengono usate, più diventano taglienti).

ISTRUZONI PER L'USO

1. Inserire il bicchiere (2) nell'albero fuoriuscente dalla base motore (1) assicurandosi che i fori siano in corrispondenza dei riferimenti sporgenti dalla base stessa.
2. Ruotare il bicchiere (2) in senso antiorario fino a raggiungere la sua esatta collocazione di bloccaggio, cioè il manico deve trovarsi in posizione perpendicolare ai pulsanti.
3. Sistemare il disco o la lama prescelti sull'albero motore girando dolcemente fino a raggiungere l'esatta posizione.
4. Collocare il coperchio (3) sul bicchiere (2), in modo che il tubo di alimentazione si trovi leggermente spostato a sinistra rispetto al manico. Girare quindi il coperchio (3) verso destra in modo da ottenere un perfetto allineamento fra tubo e manico.
5. Alloggiare il pressino dosatore (4) nel tubo di alimentazione.
6. Accendere l'apparecchio premendo il pulsante nero se si desidera ottenere il movimento rotatorio continuo delle lame e dei dischi, quello grigio se si desidera ottenere il movimento ad intermittenza.

FUNZIONI TIPICHE DEGLI ACCESSORI

1. **Coltello a lame seghettate in acciaio inox (7):** è il più importante degli accessori; circa l'80% delle funzioni del robot vengono svolte grazie a questa lama, seghettata ed affiliatissima. Serve per:

A **Tritare** a grana grossa, media, fine, finissima, impalpabile (a seconda dei tempi di lavorazione) ogni sorta di cibo che si presti a questo trattamento. Ecco qualche esempio:

- Tritare le carni cotte o crude, sia per ottenere una grana adatta agli hamburger, ai polpettoni, ai ragù alla bolognese, sia ai ripieni, o ancora per ottenere dei purè di carne omogeneizzati, particolarmente adatti nella dieta infantile e senile.
- Tritare gli ortaggi, le patate, le cipolle (senza lacrime!) per minestre di verdura, cotture al tegame, ecc.
- Tritare la frutta secca nella consistenza desiderata fino ad ottenere, dopo un relativo lungo periodo di azione, dei veri e propri burri vegetali.
- Tritare il pane raffermo per impanare, ecc.
- Tritare salumi e formaggi per ripieni, ecc.
- Tritare il ghiaccio per granite, frappè al cioccolato, alla frutta, al caffè; per creare dei sottofondi decorativi al momento di servire frutti di mare crudi, per tenere temporaneamente il pesce in fresco (è noto che l'azione del frigorifero lo danneggia), ecc.

B **Impastare** qualsiasi composto a base di farina, uova, zucchero, ecc. Così l'impasto per il pane, le tagliatelle, i dolci, ecc. In caso di paste da lievitare il

composto può essere tenuto a fermentare direttamente nel bicchiere (2) del robot, con la comodità che ne deriva.

C **Frullare** le salse, la frutta fresca, ecc.

D **Montare** soprattutto i burri per creme fredde, ecc.

2 **Lama miscelatrice in plastica** (6): viene usata soprattutto per montare la panna, montare gli albumi d'uovo a neve, miscelare a composti di base ingredienti che devono rimanere interi (ad esempio l'uva sultanina ed i canditi nelle paste per dolci).

A **Come montare la panna:** lasciare in frigorifero, per varie ore, 4 dl di panna freschissima. Versarla nel bicchiere (2) del robot e lavorarla sino a che diventi spumeggiante e molto spessa. Si raccomanda comunque di non eccedere nell'operazione, altrimenti si rischierebbe di tramutare la panna in vero e proprio burro.

B **Come montare gli albumi d'uovo a neve:** per questa operazione le uova devono essere freschissime. Verranno separati gli albumi dal tuorlo in modo assai cauto e versati, ad uno ad uno, nel bicchiere (2) del robot che dovrà essere estremamente pulita. E' soprattutto il grasso (di qualsiasi genere) che impedisce all'albume d'uovo di montare perfettamente. Si ricordi, ad esempio, che il tuorlo d'uovo contiene circa il 30% di materie grasse, pertanto anche lievi tracce di tuorlo possono essere causa di cattiva riuscita nel montare gli albumi

3 **Disco grattugia fine** (9) (disponibile come optional con fori più larghi) in acciaio inox: usando il disco grattugia, come pure gli altri dischi, il cibo da trasformare viene introdotto solo attraverso il tubo di alimentazione con motore funzionante. Il cibo stesso viene poi delicatamente premuto per mezzo del pressino (4). Serve per preparare le carote ed altri ortaggi per guarnizioni o sminuzzare le verdure (al posto del coltello a lame seghettate) qualora si voglia ottenere un risultato del tutto omogeneo.
4 **Disco grattugia formaggio** (10) in acciaio inox: usando il disco grattugia, come pure gli altri dischi, il cibo da trasformare viene introdotto solo attraverso il tubo di alimentazione con motore funzionante. Il cibo stesso viene poi delicatamente premuto per mezzo del pressino (4). Il disco grattugia viene usato per grattugiare il parmigiano, ogni sorta di formaggio duro, la cioccolata, ecc.
5 **Disco affettatore** (11) in acciaio inox: questo accessorio serve per tagliare a fettine, perfette e regolari, ogni sorta di cibo. In particolare è usato per affettare patate, cipolle, cetrioli, carote, funghi, ecc.
6 **Disco per patate alla francese** (disponibile come optional): serve per ottenere le patate a bastoncino, tutte uguali e regolari, per una frittura omogenea.
7 **Centrifuga** (12+14) (solo art. C 300A): questo importantissimo accessorio serve ad estrarre integralmente il puro succo della frutta o degli ortaggi liberandolo da tutte le parti fibrose. E' dotato di un dispositivo di espulsione delle scorie (parte fibrose del vegetale). Ha una velocità di rotazione ridotta rispetto alle centrifughe normalmente in commercio per non provocare la rottura delle cellule vitaminiche che in caso contrario si disintegrerebbero perdendo gran parte delle loro

proprietà. I succhi di frutta e gli ortaggi (non frullati!) sono sempre più usati per il trattamento di numerose malattie e consigliate dai medici per il potenziamento delle difese naturali dell'organismo.

8 **Spremiagrumi** (13+14) (solo art. C 300A): per fare delle ottime spremute senza sprecare nemmeno una goccia di succo.

I DISPOSITIVI DI SICUREZZA

Oltre al normale interruttore manuale, l'apparecchio è dotato di un microinterruttore automatico di sicurezza che impedisce o arresta il funzionamento del motore allorché i vari componenti del recipiente non siano agganciati fra di loro in modo da isolare le lame da qualsiasi possibile contatto con l'esterno.
Pertanto, con l'apparecchio in movimento, è possibile introdurre il cibo solo attraverso il tubo di alimentazione che, ancora per tutta sicurezza, è stato disegnato lungo e stretto.
L'apparecchio è anche dotato di un circuito di protezione termica che entra in funzione automaticamente quando il motore è sottoposto ad uno sforzo intensivo protratto nel tempo tale da determinare un pericolo di surriscaldamento. L'automatismo scatta comunque con notevole anticipo, pertanto i pericoli di danneggiamento del motore sono del tutto inesistenti. Comunque, nei rari casi in cui il circuito dovesse entrare in azione, è consigliabile disattivare l'apparecchio ed attendere una decina di minuti prima di riattivarlo.

MANUTENZIONE E CONSIGLI UTILI

Il robot non ha bisogno di alcuna manutenzione particolare. Richiede soltanto, dopo l'uso, un'accurata pulizia degli accessori, che si può ottenere anche nella lavastoviglie.
E' bene evitare qualsiasi ricorso a polveri o a pagliette abrasive che potrebbero rigare e rovinare quindi per sempre le parti estetiche dell'apparecchio.
Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici e non immergere l'apparecchio in acqua.
Procedere all'eventuale pulizia con un panno umido solo dopo aver staccato la spina dalla presa di corrente.
Fare funzionare l'apparecchio soltanto sotto controllo di adulti e tenerlo fuori dalla portata dei bambini.
Per togliere eventuali incrostazioni su tutti gli elementi, è bene aiutarsi esclusivamente con la paletta in plastica (8) in dotazione.
Un ultimo consiglio: a macchina ferma è bene non lasciare troppo a lungo il coperchio (3) sul bicchiere (2), sia per non logorare inutilmente il microinterruttore (che viene azionato del coperchio), sia per garantire al bicchiere (2) la giusta dose di aerazione.

DATI TECNICI

Potenza motore a induzione monofase: 1/2 Hp - 600W
Tensione: 220V - 50Hz
Spessore dischi in acciaio inox: 0,8 mm
Peso complessivo: 9 kg

CONDIZIONI DI GARANZIA EUROPEA

2 anni di garanzia sul prodotto

Le seguenti condizioni di garanzia sono valide per il territorio europeo e comunque non sostituiscono le leggi dello stato in cui viene venduto ed utilizzato il prodotto.
La garanzia si intende nella sost ituzione o riparazione gratuita dei pezzi che presentano difetti di fabbrica.

Sono pertanto esclusi dalla garanzia:

- le parti estetiche;
- i danni provocati da cattivo uso;
- i fenomeni non dipendenti dal normale funzionamento della macchina;
- le parti soggette a normale usura;
- i danni da trasporto, ovvero danni da circostanze e/o eventi causati da forza maggiore che comunque non possono farsi risalire a difetti di fabbricazione del prodotto;
- la manutenzione o le riparazioni eseguite da personale non autorizzato e/o dall'utilizzo di ricambi non originali;
- la mancata osservanza delle istruzioni per l'uso e la manutenzione riportate nel libretto in dotazione al prodotto.

La garanzia non si estende mai all'obbligo di risarcimento danni di qualsiasi natura eventualmente subiti da persone e/o cose e a malfunzionamento derivato da cattivo uso e/o cadute accidentali.

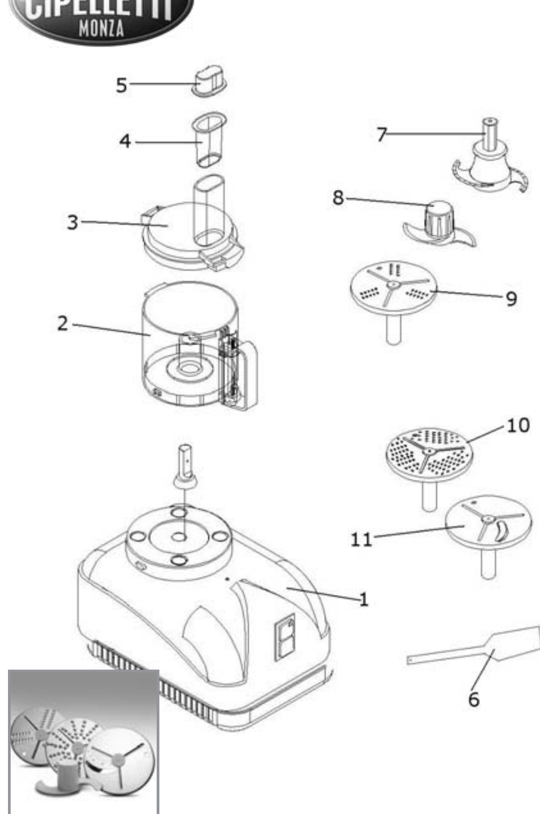
Affinché la presente garanzia del produttore abbia piena validità nel corso del periodo precedentemente indicato, è necessario che:

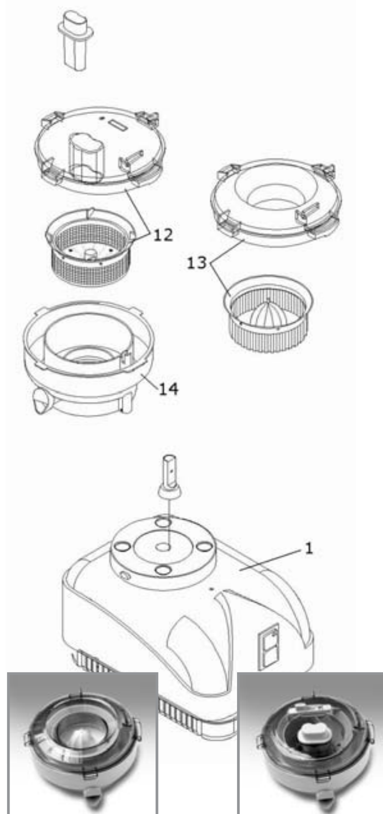
- il prodotto sia utilizzato per scopi domestici e comunque non nell'ambito di attività imprenditoriali o professionali;
- tutte le operazioni di installazione e collegamento del prodotto alle reti energetiche (elettriche e idriche) siano effet tuate seguendo scrupolosamente le indicazioni riportate nel libretto di istruzioni d'uso;
- tutte le operazioni di utilizzo del prodotto, così come la manutenzione periodica, avvengano secondo le prescrizioni e indicazioni riportate nel libretto di istruzioni d'uso;
- qualunque intervento di riparazione sia eseguito dal personale dei **Centri Assistenza Tecnica Autorizzati CIPELLETTI** e che i ricambi utilizzati siano esclusivamente quelli originali.

Per l'applicazione della garanzia è indispensabile presentare un documento (scontrino fiscale o fattura) comprovante la data d'acquisto; in mancanza di esso, la garanzia decorre dalla data di produzione del prodotto riportata sullo stesso.

Manomissioni di personale non autorizzato dalla **DISTREL SPA** fanno decadere automaticamente ogni forma di garanzia, pertanto Vi preghiamo di rivolgerVi, per ogni necessità, solo ai **Centri Assistenza Tecnica Autorizzati CIPELLETTI** (elenco in allegato).







C 300 and 300A | **only C 300A**

COMPONENTS

1 Motor
2 Bowl with handle
3 Cover
4 Measure
5 Measure cover
6 Plastic slice
7 Stainless steel universal blade
8 Blending blade
9 Subtle grater
10 Cheese grater
11 Slice grater
12 Centrifuge + cover (only for C 300A)
13 Squeeze + cover (only for C 300A)
14 Base for centrifuge and squeeze (only for C 300A)

CHARACTERISTICS

The basin as all the transparent parts are made in pure makrolon, a non porous material, heat-resistant till 140° C , unbreakable even if strongly thrown on the floor. Makrolon is widely used in aviation.
The casing of the engine is chromium-plated to absorb the vibrations caused by the powerful engine. All other metal parts are in stainless steel with self sharpening blades (the more they are used, the more they become sharp).

OPERATING INSTRUCTION

1 Put the basin (2) in the out coming part of the motor-base, making sure that the holes correspond to the jutting reference mark on the basin itself.
2 Rotate the basin (2) in an anticlockwise direction, till it reaches the right blocking position, the handle should be perpendicular to the micro-switch
3 Place the selected disk or grate on the drive shaft, turning them softly till they reach the right position.
4 Place the cover (3) on the basin so that the feeding tube takes place slightly moved on the left compared to the handle. Then turn the cover (3) right to perfectly align tube and handle.
5 Place the food-pressing measure into the feeding tube.
6 Switch the device on, pressing the black button (if you need grates/disks rotate continuously), or the grey button (if you need grates/disks rotate intermittently).

TYPICAL FUNCTION OF THE ACCESSORIES

1 **1. Stainless steel universal blade** (7) is the most important accessory: about 80% of ROBOT's functions are made thanks to this sharp and serrate blade. It is useful to:

A **To triturate** at a coarse, medium, fine, finest grain (depending on working times) everything can be triturated, for example:

- To mince raw and cooked meat, to obtain a good grain for hamburgers, meatloaves, "Bolognese" meat sauce, stuffing, meat homogenized purées particularly suitable for infant and senile diets.
- To chop vegetables, potatoes, onions (without crying) for vegetable soups, cooking in a pan, etc.
- To chop druid fruit to obtain, after a long processing, real vegetal butters;
- To crush stale bread, to cover with bread-crumbs;
- To mince cheeses, salami and cold pork meats, for stuffing, etc.;
- To crush ice, for water ices, chocolate/fruit/coffee shake, to create ornamental backgrounds when serving fish, etc.

B **To knead** every mixture based on meal, eggs, sugar, etc. or mixture for bread, pasta or sweets; the dough can be left in the basin to leaven, too;

C **To whip** up sauces, fresh fruit, etc.;

D **To whisk** butters for cold creams, etc.

2 **Plastic blending blade** (6) is used above all to whip the cream, to beat egg whites stiff, to blend to base-compounds ingredients which should remain entire (e.g. candid fruit)

A **How to whip the cream:** leave in the fridge , for many hours, 4 dl of fresh cream. Pour it into the robot bowl (2) and work it till it becomes frothy and very thick. Please do not exaggerate otherwise the cream might turn butter.

B **How to beat egg white stiff peaks:** first of all eggs must be very fresh. Divide egg whites from yolks and pour them into the very clean robot bowl (2), in fact any kind of fat stuff does not allow the white egg to whip perfectly. Please remember that the yolk contains about 30% fat, therefore even traces of yolk can hamper the egg white to be whipped.

3 **Stainless steel subtle grater** (9) (available with bigger holes): using it and the other disks, the food is only introduced through the feeding tube, when the engine is on; then food is softly pushed against the disk by means of the measure (4).; it is useful to mince carrots and other vegetables for homogeneous ornaments.

4 **Cheese grater** (10): using it and the other disks, the food is only introduced through the feeding tube, when the engine is on; then food is softly pushed against the disk by means of the measure (4).The grater disk is used to grate Parmesan, every kind of mature cheese, chocolate, etc.

5 **Stainless steel slice grater** (11): is used to slice, perfectly and regularly, every kind of food, in particular potatoes, onions, cucumbers, carrots, mushrooms and so on.

6 **Disk for fried potatoes** (optional): is used almost only to cut potatoes into stick-shaped pieces, for a better frying.

7 **Centrifuge** (12+14) (only for C 300A): this important accessory is useful to extract entirely the pure juice of fruits and vegetables, splitting it up from the fibrous parts. It is equipped with a device for the expulsion of dross. The minor rotation speed compared to other centrifuges does not provoke the loss of vitamin cells' proprieties.

8 **Fruit squeezer** (13+14) (only for C 300A): to prepare good juices.

SAFETY DEVICES

Apart from the normal manual switch, the machine is also equipped with an automatic safety micro-switch, which obstructs or stops the function of the engine when the components of the container aren't bound each other, in order to isolate the blades from any possible external contact.
Then, when the machine is working, it is possible to introduce food only through the feeding tube, which – for further safety – has been made long and thin.
The machine is also equipped with a thermo safety circuit that becomes operative automatically when the motor is submitted to an intensive and long lasting effort, which can cause an overheating.
Since this automatism becomes operative with large advance, the damages at the motor never occur.
However if the circuit becomes operative we advise you to switch the machine off and wait 10 minutes before switching it on again.

MAINTENANCE

The device doesn't need any particular maintenance, but only a careful cleaning of the accessories after their use, obtainable in the dishwashing machine, too. We advice not to use any abrasive steel wool or powders, which may ruin or scratch the aesthetic components of the device. We obviously recommend not to immerse the motor-base in water and to clean it only with a damp cloth, after cutting the power.
To remove any encrustation left on the several elements, it is better to use the plastic palette knife.
When the device is off, we advice not to leave the cover on the basin too long, in order not to damage uselessly the micro-switch (activated by the cover), and to allow the basin getting aired.

TECHNICAL DATA

Mono-phase induction motor power: _ Hp – 600W
Voltage: 220V-50Hz
Stainless steel disk thickness: 0,8 mm
Weight kg: 9 kg



EUROPEAN WARRANTY CONDITIONS
2 year product warranty

The following warranty comes into force on the European territory and does not substitute the State laws where the product is sold and used.
The warranty is intended as a replacement or repair, free of charge, of pieces which have factory defects.

Therefore the warranty excludes the followings:
• aesthet ic parts;
• damages caused by negligent use;
• cases independent from the normal operat ing of the machine;
• all wear and tear components;
• damages caused by transport, that is damages caused by circumstances or events of major force which cannot be due to factory defects;
• maintenance and repairs made by unauthorized dealer and/or by use of not original spare parts;
• negligence in following the maintenance rules and the user instructions contained in the instruction booklet .

The warranty does not hold responsible for any kind of damages suffered from people and/or things and for bad operating due to misuse and/ or accidental falls.

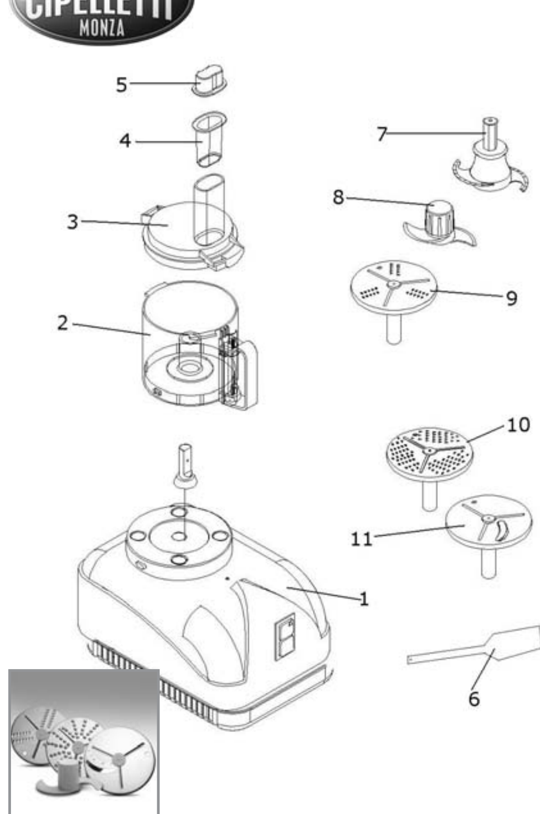
This warranty is in effect during the above mentioned period provided that :

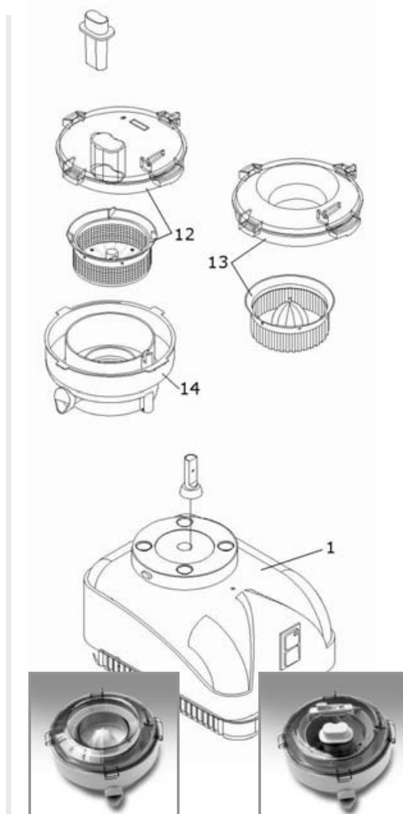
• the product is used for household purpose and not professional or industrial activities;
• all the actions of installation and connection to the electrical and water networks are performed in accordance with the instruction contained in the inst ruction booklet ;
• all the operat ions and the periodic maintenance have to be performed in accordance with the inst ruction contained in the inst ruction booklet ;
• any repair performed by **CIPELLETTI** authorized service shops and only with original spare parts.

Warranty service is available by returning the machine with a document (slip or invoice) as a proof of the purchasing date; without it the warranty service starts from the production date written on the machine.

Tampering by unauthorized staff from **DISTREL SPA** makes the warranty service decay automat ically. Therefore we ask you kindly to ask for repair **CIPELLETTI authorized service shops only.**







Modèles C 300 & C 300A | **Modèle C 300A uniquement**

COMPONENTS

1 Bloc moteur
2 Bol avec poignée
3 Couvercle (à cheminée)
4 Poussoir doseur
5 Couvercle poussoir
6 Spatule
7 Couteau universel en acier inoxydable
8 Couteau pétrin
9 Disque à râper fin
10 Râpe à fromage
11 Disque à trancher
12 Tamis + couvercle (Modèle C 300A uniquement)
13 Presse agrumes + couvercle (Modèle C 300A uniquement)
14 Base de la centrifugeuse et du presse agrumes (Modèle C 300A uniquement)

CARACTERISTIQUES

Le bol mixeur (2) ainsi que tous les composants transparents sont en pur Makrolon, un matériel non poreux, résistant à la chaleur jusqu'à 140°C, incassable même si soumis à des chocs violents. Le Makrolon est très utilisé dans le secteur aéronautique.
Tous les autres composants en métal sont en acier inoxydable munis de lames auto-aiguisantes (plus elles sont utilisées, plus elles deviennent tranchantes)

CONSEILS D'UTILISATION

1 Placez le bol (2) sur le bloc moteur en vous assurant que les trous correspondent aux indices de référence placés sur le bloc moteur.
2 Tournez le bol (2) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'en butée, la poignée devant être perpendiculaire aux boutons marche/arrêt.
3 Placez le disque ou la râpe choisi sur la tige d'entraînement en tournant doucement jusqu'à atteindre la bonne position.
4 Placez le couvercle (3) sur le bol de façon à ce que le tube de remplissage soit placé légèrement à gauche par rapport à la poignée. Tournez ensuite le couvercle (3) vers la droite afin d'aligner parfaitement le tube de remplissage et la poignée.
5 Placez le poussoir doseur dans le tube de remplissage.
6 Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton noir (si vous souhaitez une rotation continue des râpes/disques) ou sur le bouton gris (si vous préférez une rotation intermittente)

LES FONCTIONS DES ACCESSOIRES

1 **Le couteau à lame en acier inoxydable (7)** est l'accessoire le plus important : environ 80% des fonctions du robot sont remplies grâce à cette lame dentelée et tranchante. On l'utilise pour :

A **Hacher** plus ou moins finement tout ce qui peut l'être, par exemple :

- Pour hacher les viandes crues ou cuites, pour les hamburgers, les boulettes, la sauce « bolognaise », les farces, ou aussi pour obtenir des purées de viandes homogènes, particulièrement adaptées pour les enfants ou personnes âgées.
- Pour émincer les légumes, pommes de terre, oignons (sans larmes) pour les potages de légumes, ou sautés à la poêle, etc.
- Pour émincer des fruits secs pour obtenir, après un long processus, du vrai beurre végétal.
- Pour écraser du pain rassis et en faire de la chapelure.
- Pour émincer les fromages, les saucissons et rôtis de porc, pour les farces, etc.
- Pour piler la glace, pour les chocolats/cafés/jus de fruits frappés, pour créer diverses décorations et présentations pour les plats, de poissons ou autres, etc.

B **Pour malaxer** tous les mélanges à base de farine, œufs, sucre, etc. ou les mélanges pour le pain, les pâtes ou les desserts. La préparation peut-être laissée à reposer ou à lever dans le bol (2) également.

C **Pour faire monter** les sauces, battre les fruits frais, etc.

D **Pour battre** le beurre pour confectionner les crèmes fraîches, etc.

2 **Le couteau pétrin (6) :** est particulièrement utilisé pour battre la crème, faire monter les blancs d'œufs, pour mélanger aux préparations culinaires les ingrédients qui doivent rester entiers (par exemple les raisins secs et les fruits confits)

A **Comment battre la crème :** laissez dans le réfrigérateur, pour plusieurs heures, 4dl de crème fraîche. Versez ensuite dans le bol (2) et mélangez jusqu'à l'obtention d'une crème mousseuse et très épaisse. Ne pas prolonger l'opération sous peine d'obtenir du véritable beurre

B **b. Comment battre les blancs d'œufs en neige :** utiliser des œufs très frais. Séparez les blancs des jaunes d'œufs, et versez-les dans le bol (2) au préalable soigneusement lavé : tout résidu de matière grasse quelle qu'elle soit empêchera le processus de montée des œufs. Le blanc d'œuf contient environ 30% de matière grasse, donc même quelques traces de jaunes d'œuf peuvent entraver la montée des blancs d'œufs en neige.

3 **Le disque râpé fin (9):** (disponible en format plus grand) en acier inoxydable : lorsque utilisé, de même que les autres disques, les aliments sont introduits dans le tube d'alimentation, lorsque l'appareil fonctionne. Les aliments sont ensuite lentement pressés avec le poussoir (4) sur le disque rotatif. Cet accessoire est très utile pour émincer les carottes et autres légumes pour obtenir une décoration homogène.

4 **La râpe à fromage (10):** lorsque utilisé, de même que les autres disques, les aliments sont introduits dans le tube d'alimentation, lorsque l'appareil fonctionne. Les aliments sont ensuite pressés lentement avec le poussoir (4) sur le disque rotatif. La râpe est utilisée pour râper le Parmesan, toute sorte de fromage à pâte dure, le chocolat, etc.

5 **Le disque à trancher (11):** est utilisé pour trancher, parfaitement et régulièrement, tout type d'aliment, en particulier les pommes de terre, les oignons, les concombres, les carottes, les champignons, et autres.

6 **Le disque pour les pommes frites (en option):** est utilisé pour découper les pommes de terre en bâtonnets réguliers, de façon à faciliter la friture.

7 **La centrifugeuse (12+14) (Modèle C 300A uniquement):** cet accessoire très important est utilisé pour extraire exclusivement le jus de fruits et légumes, en laissant la pulpe et les fibres de côté. Il est équipé d'un dispositif d'expulsion de la pulpe (partie fibreuse des fruits et légumes) Sa vitesse de rotation est réduite par rapport à d'autres centrifugeuses, afin de ne pas provoquer la désintégration des cellules vitaminées qui perdraient ainsi une grande partie de leurs propriétés nutritives. Les jus de fruits et légumes sont de plus en plus utilisés dans le traitement de nombreuses maladies et conseillés par la médecine pour renforcer les défenses naturelles de l'organisme

8 **Le presse agrumes (13+14) (Modèle C 300A uniquement):** pour confectionner de succulents jus de fruits, sans perdre une seule goutte de sucre.

CONSEILS DE SECURITE

En plus du dispositif de mise en marche normal, l'appareil est également équipé d'un mini dispositif automatique de sécurité, qui obstrue ou interrompt les fonctions de l'appareil lorsque les composants de l'appareil ne sont pas correctement montés, de façon à isoler les couteaux de tout contact externe.
Ainsi, lorsque l'appareil fonctionne, il n'est possible d'introduire les aliments qu'au travers du tube d'alimentation.
L'appareil est également équipé d'un circuit de sécurité thermique qui se déclenche automatiquement lorsque le moteur est soumis à un effort intense et prolongé qui pourrait causer une surchauffe.
Cet automatisme se déclenchant suffisamment tôt, les risques d'endommagement du moteur sont inexistants.
Si dans de rares cas, le circuit se déclenche, nous vous conseillons d'éteindre l'appareil et d'attendre une dizaine de minutes avant de le rallumer.

ENTRETIEN ET CONSEILS

Votre robot ménager n'a besoin d'aucun entretien particulier, si ce n'est un nettoyage soigné des accessoires après utilisation. Il est possible de les passer au lave-vaisselle.
N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, d'alcool ou acétone, etc., qui risqueraient d'endommager les composants de l'appareil.
N'immergez jamais le bloc moteur dans l'eau, ne le passez pas non plus sous l'eau. Passez un chiffon humide, après avoir coupé l'alimentation.
Pour enlever toute incrustation, nous vous recommandons d'utiliser la spatule de plastique.
Lorsque l'appareil est éteint, nous vous conseillons de ne pas laisser le couvercle sur le bol de façon prolongée, afin de ne pas endommager inutilement le mini dispositif de sécurité (activé par le couvercle) et de permettre l'aération du bol.

DONNEEE TECHNIQUES

Puissance du moteur : _ HP – 600W
Voltage : 220V-50Hz
Epaisseur du disque d'acier inoxydable : 0,8mm
Poids : 9kg



CONDITIONS DE GARANTIE EUROPEENNE
2 ans de garantie

Les suivant conditions de garant ie s'appliquent aux appareils achetés sur le territoire européen et toutefois elles ne remplacent pas les lois de l'état où l'appareil et vendu et utilisé.
La garantie comprend le replacement et la réparation sans frais de les parties avec vice de fabrication.

Sont exclus dans la garantie:

• toutes les part ies esthétique
• les dommages causés par un mauvaise utilisation
• toutes aut re causes externe le fonctionnement de l'appareil;
• les parties sujet à usure
• dommages en cours de transport et/ou autre cause externe d'origine naturelle et toutefois qu'ils ne sont pas vice de fabrication;
• dommages résultant de réparations dans un centre non agréé par **DISTREL SPA** et de l'usage de pièces de rechange non originelle;
• les dommages causés du non respect du mode d'emploi

Cette garantie exclut tout recours pour dommages de quel que nature subi de personne et/ ou choses et pour le mauvais fonctionnement causé par mauvais utilisation et/ou accidentel chutes.

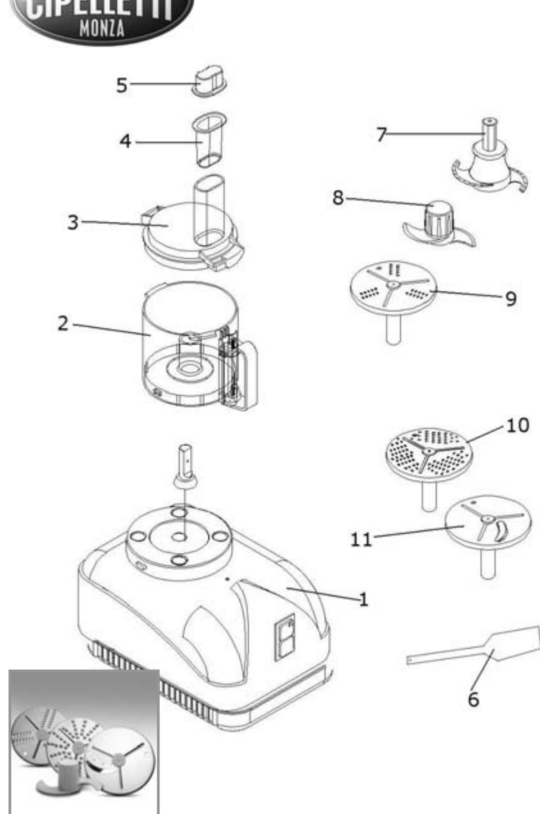
La présente garantie s'applique pleinement pendant tout la durée de la période sur ment ionné, si:

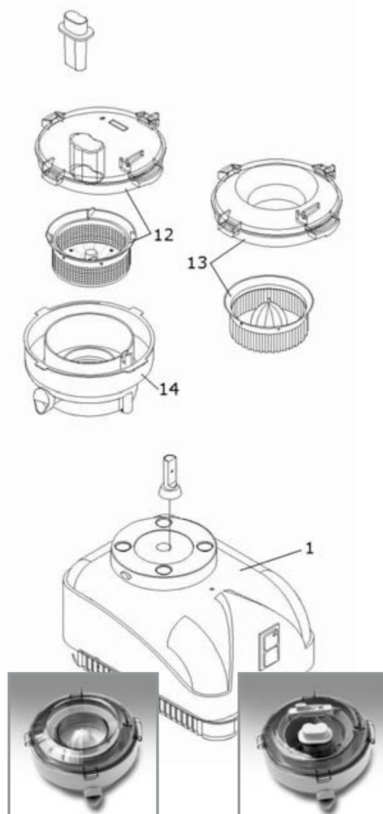
• l'appareil est utilisé pour un usage domestique et non pour une activité industrielle ou professionnelle
• toute les opérat ions d'installation et liaison à les filets énergétiques (électrique et hydrique) doivent êt re effectué selon le mode d'emploi.
• l'ut ilisation et l'ent ret ien doivent être effectué selon le mode d'emploi :
• Les réparat ions doivent être effectué dans Centre
Service Après-vente agréé par **CIPELLETTI** et les pièces de rechange utilisé doivent être seulement quelle originelle .

La garantie commence à la date d'achat et se poursuit pendant la période précisée dans la documentation de votre reçu ou facture. Sans cette documentation la garantie commence à la date de production indiqué sur l'appareil.

Altérations de personnelle non autorisé de la **CIPELLETTI** fassez déchu la garantie automatiquement .







Mod. C 300 & C 300A

Nur Mod. / only mod. C 300A

KOMPONENTEN

1 Unterteil mit Motor
2 Mixbecher mit Griff
3 Deckel Mixbecher
4 Andrücker / Dosierer
5 Andrückerstopfen
6 Schaufellöffel aus Kunststoff
7 Universalschneider aus Edelstahl
8 Mischer aus Kunststoff
9 Feinreibscheibe
10 Käsereibscheibe
11 Scheibenschneider
12 Zentrifuge + Deckel (nur Art. C 300A)
13 Saftausdrücker + Deckel (nur Art.C 300A)
14 Unterteil für Zentrifuge und Saftausdrücker (nur Art. C 300A)

EIGENSCHAFTEN

Der Mixbecher (2) besteht, wie alle transparenten Komponenten des Geräts, aus reinstem Makrolon, einem nicht porösen, bis 140°C hitzebeständigen, praktisch unzerstörbaren Material, das selbst wenn es auf den Boden fallen oder mit Wucht gegen die Wand geworfen würde, nicht bricht. Makrolon wird vor allem in der Aeronautik verwendet. Alle Metallteile des Geräts bestehen aus Edelstahl, die Klingen der Schneideeinheiten sind aus sich selbst schärfendem Edelstahl (je mehr sie gebraucht werden, um so besser schneiden sie).

BEDIENUNGSANLEITUNGEN

1. Setzen Sie den Mixbecher (2) auf das überstehende Ende der Motorwelle des Unterteils (1); vergewissern Sie sich dabei, daß die Bohrungen mit den hervorstehenden Bezugskerben des Unterteils übereinstimmen.
2. Drehen Sie den Mixbecher (2) so weit gegen den Uhrzeigersinn, bis er fest in seinem Sitz blockiert ist; der Griff des Mixbechers muß sich senkrecht über den Tasten befinden.
3. Setzen Sie die gewünschte Arbeitseinheit (Universalschneider oder Mischer) auf die Motorwelle des Unterteils, indem Sie sie vorsichtig bis zur vorschriftsmäßigen Position festdrehen.
4. Setzen Sie den Deckel (3) so auf den Mixbecher (2), daß der Einfüllschacht eine zum Griff leicht nach links versetzte Position einnimmt. Drehen Sie anschließend den Deckel (3) so weit nach rechts, daß er perfekt zum Einfüllschacht und zum Griff ausgefluchtet wird.
5. Stecken Sie den Andrücker / Dosierer (4) in den Einfüllschacht.
6. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die schwarze Taste (zur kontinuierlichen Rotation der Schneidscheiben und Arbeitseinheiten) bzw. die graue Taste (für Impulsbetrieb) betätigen.

TYPISCHE FUNKTIONEN DER ZUBEHÖRTEILE

1. **Schneidscheibe mit Sägeklingen aus Edelstahl (7):** Das wichtigste Zubehörteil; etwa 80% der Funktionen des Küchenroboters werden mit dieser Schneidscheibe ausgeführt, die mit scharfen Sägeklingen ausgestattet ist. Die Schneidscheibe führt folgende Funktionen aus:

A **Zerkleinern** (je nach der Arbeitszeit grob, mittel, fein, extrem fein oder pulvrig) gleich welcher zum Verkleinern, Häckseln oder Zerstoßen geeigneter Lebensmittel, wie z.B.:

- Gekochtes oder rohes Fleisch für Hamburger, Frikadellen, Ragout, Fleischfüllungen oder für homogenisiertes Fleischpüree zur Zubereitung von Diätmahlzeiten für Kleinkinder oder Senioren.
- Gemüse, Kartoffeln, Zwiebeln (ohne daß Tränen entstehen!) für Eintöpfe, Gemüsesuppen, Aufläufe, usw.
- Trockenobst in der jeweils gewünschten Feinheit bis zur Zubereitung von Püree oder feiner pflanzlicher Butter (je nach der Arbeitszeit).
- Altbrot für Paniermehl, etc.
- Aufschnitt und Käse für Füllungen, etc.
- Eis zur Zubereitung von Eisgetränken, Granita, Schokoladen-, Obst- oder Kaffee-Frappés sowie für dekorative Unterlagen zum Servieren von ungekochten Meeresfrüchten und zur vorübergehenden Frischhaltung von Fisch (bekanntlich ist die Kälte des Kühlschranks für Fisch ungeeignet), etc.

B **Kneten** gleich welcher Mischungen auf der Grundlage von Mehl, Eiern, Zucker, etc., zur Zubereitung von Teig für Brot, Bandnudeln, Gebäck, etc.. Bei Teig, der gären muß, kann die Mischung direkt im Mixbecher (2) des Küchenroboters gären, was besonders praktisch ist.

C **Rühren** von Soßen, zerstoßenem Trockenobst, etc.

D **Schlagen,** vor allem von Butter für kalte Cremes, etc.

2 **Mischer aus Kunststoff (6):** wird vor allem zum Schlagen von Sahne sowie von Eiweiß für Eischnee sowie zum Mixen von Mischungen mit Zutaten, die ganz bleiben sollen, verwendet (wie Rosinen oder kandierte Früchte für Kuchen- oder Gebäckteig).

A **Sahneschlagen:** 4 Dl frische Schlagsahne einige Stunden im Kühlschrank aufbewahren. In den Mixbecher (2) des Küchenroboters geben und so lange schlagen, bis Sahne von optimaler Konsistenz entsteht. Allzu langes Schlagen vermeiden, da die Sahne zu Butter werden würde.

B **Eischnee:** Nur frische Eier verwenden. Das Eidotter sorgfältig vom Eiweiß trennen und das Eiweiß nacheinander vorsichtig in den Mixbecher (2) des Küchenroboters geben, der absolut sauber sein muß. Vor allem die Präsenz von Fetten (gleich welcher Art) verhindert, daß das Eiweiß zu Eischnee geschlagen werden kann. Es wird daran erinnert, daß Eigelb etwa 30% Fettstoffe enthält, so daß auch kleinste Eigelbreste ein gutes Ergebnis beeinträchtigen würden.

3 **Feinreibscheibe (9) (verfügbar als Sonderzubehör mit breiteren Löchern) aus Edelstahl:** Die Feinreibscheibe dient, wie auch die anderen Schneide- und Reibscheiben, zur Verarbeitung von Lebensmitteln, die bei laufendem Motor durch den Einfüllschacht eingefüllt werden. Die eingegebenen Zutaten werden vor der Einfüllung in den Mixbecher mit dem Andrücker (4) leicht gepreßt. Dieser Vorgang kann zum Reiben von Möhren oder sonstigem Gemüse für Beilagen oder zum Feinreiben (anstelle der mit Sägeklingen ausgestatteten Schneidscheibe) eingesetzt werden, wenn eine besonders fein geriebene, gleichförmige Mischung erzielt werden soll.

4 **Käsereibscheibe (10) aus Edelstahl:** Die Käsereibscheibe dient, wie auch die anderen Schneide- und Reibscheiben, zur Verarbeitung von Lebensmitteln, die bei laufendem Motor durch den Einfüllschacht eingefüllt werden. Die eingegebenen Zutaten werden vor der Einfüllung in den Mixbecher mit dem Andrücker (4) leicht gepreßt. Die Käsereibscheibe kann nicht nur zum Reiben von Parmesankäse und gleich welchem sonstigen Hartkäse sondern auch von Schokolade und vielen weiteren Zutaten mehr verwendet werden.

5 **Scheibenschneider (11) aus Edelstahl:** Zum Schneiden von Lebensmitteln gleich welcher Art in feine, perfekt gleichmäßige Scheiben. Ein ideales Zubehör zum Scheibenschneiden von Kartoffeln, Zwiebeln, Gurken, Möhren, Pilzen, etc.

Pommes-Frites-Schneidscheibe (Sonderzubehör): Schneidet Kartoffeln in
6 perfekt gleichmäßige Stäbchen, die sich anschließend optimal frittieren lassen.

7 **Zentrifuge (12+14)** (nur Art. C 300A): Mit diesem wichtigen Zubehörteil erzielen Sie reinsten, faserfreien Obst- oder Gemüsesaft. Die Zentrifuge ist mit einer

Vorrichtung zum Auswurf der Reste (der Pflanzenfasern) ausgestattet. Die Zentrifuge arbeitet bei einer niedrigeren Drehzahl als alle handelsüblichen Zentrifugen, so daß die Vitaminzellen nicht zerstört werden und die Wirkung der Vitamine uneingeschränkt erhalten bleibt. Frische, faserfreie (nicht im Mixer gemischte) Obst- oder Gemüsesäfte werden für viele Diäten und zur Behandlung zahlreicher Krankheiten verwendet und von Ärzten zur Unterstützung der körpereigenen Abwehrkräfte empfohlen.

8 **Saftausdrücker (13+14)** (nur Art. C 300A): Zur Zubereitung von optimalen Obstsäften, ohne daß beim Ausdrücken auch nur ein Tropfen Saft verlieren gehen würde.

SICHERHEITSEINRICHTUNGEN

Neben dem normalen Einausschalter ist das Gerät mit einem Mikroschalter zur automatischen Notausschaltung ausgestattet, der den Betrieb des Motors verhindert oder stoppt, wenn die Schneid- oder Reibescheiben nicht vorschriftsmäßig in den Mixbecher eingesetzt wurden, so daß alle potentiellen Gefahren, die durch unbeabsichtigte Berührung sich drehender, scharfer Teile entstehen könnten, ausgeschlossen werden. Die zu verarbeitenden Zutaten und Lebensmittel können daher bei eingeschaltetem, laufendem Gerät nur durch den Einfüllschacht eingefüllt werden, welcher aus Gründen der Sicherheit lang und eng ist.
Das Gerät ist des weiteren mit einem Kreis zur automatischen Notausschaltung ausgestattet, die ausgelöst wird, wenn der Motor über längere Zeit einer exzessiven Belastung ausgesetzt werden sollte und somit überhitzen könnte. Diese automatische Notausschaltung wird in einem angemessenen Zeitraum vor Eintritt einer möglichen Überhitzung ausgelöst, so daß alle Gefahren einer Beschädigung des Motors ausgeschlossen werden. Sollte es vorkommen, daß dieser Kreis zur automatischen Notausschaltung aus gleich welchen Gründen ausgelöst würde, so wird geraten, das Gerät über den normalen Einausschalter auszuschalten und vor der erneuten Einschaltung etwa 10 Minuten abzuwarten.

PFLEGE UND NÜTZLICHE RATSCHLÄGE

Der Küchenroboter erfordert keine besonderen Maßnahmen der Wartung. Die Zubehörteile sollten nach allen Arbeitsgängen gründlich gereinigt werden; dazu können sie bedenkenlos auch in den Geschirrspüler gegeben werden. Benutzen Sie zur Reinigung des Geräts keine scheuernden Putzmittel oder Drahtschwämme, die die Oberflächen des Geräts zerkratzen könnten.
Schützen Sie das Gerät vor wetterbedingten Einwirkungen und tauchen Sie es nicht in Wasser ein.
Reinigen Sie das Gerät, indem Sie es mit einem feuchten Tuch abwischen; ziehen Sie vor dieser Reinigung immer den Netzstecker.
Achten Sie darauf, daß das Gerät nur von Erwachsenen bedient wird, und stellen Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
Entfernen Sie eventuell präsente Verkrustungen, die sich auf gleich welchen Elementen des Geräts abgelagert haben könnten, ausschließlich mit dem zum Gerät gehörigen Schaufellöffel aus Kunststoff (8).
Zum Schluß noch ein Tipp: Lassen Sie den Deckel (3) nicht allzu lange auf dem Mixbecher (2), da in diesem Zustand der (durch Aufsetzen des Deckels zugeschaltete) Mikroschalter permanent belastet würde; außerdem sorgen Sie so für eine optimale Belüftung des Mixbechers (2).

TECHNISCHE KENNDATEN

Leistung des Monophase-Induktionsmotors: 1/2 PS - 600W - Netzspannung: 220V - 50Hz - Stärke der Scheiben aus Edelstahl: 0,8 mm - Gesamtgewicht: 9 kg

EUROPÄISCHE GARANTIEBEDINGUNGEN

Garantiezeit 2 Jahre

Die folgenden Garantiebedingungen werden auf dem Europäische Länder wirksam. Auf jeden Falls ersetzen sie die Staatgesetzte nicht, wo der Produkt verkauft und benutzt wird.
Die Garantie-Inanspruchnahme versteht sich für den kostenlosen Ersatz oder die kostenlose Reparatur von Produkte, die Herstellungsfehler haben.

Die folgenden Ausnahmen berechtigen keine Garant ieleistungen:

- Außenteile;
- Schäden durch ungeeigneter Verwendung ;
- Einflüssen unabhängig von dem normalen Lauf der Maschine;
- normale Abnutzung von Teilen;
- Transportschäden durch äußere Einflüsse, die keine Herstellungsfehler beurteilt werden können;
- Wartungsarbeiten oder Reparatur von unbefugter Fachpersonal und/oder mit keinen originellen Ersatzteilen;
- Abweichung von den Bedienungsanleitung und Wartung in dem Bedienungsanleitungsbuch enthalten.

Die Garantiespruch wenden niemals auf Schadenersatz von jeder Natur von Personen order Sachen erleidet und auf schlechten Lauf von schlechter Benutzung und/oder zufällige Fallen verursacht an.

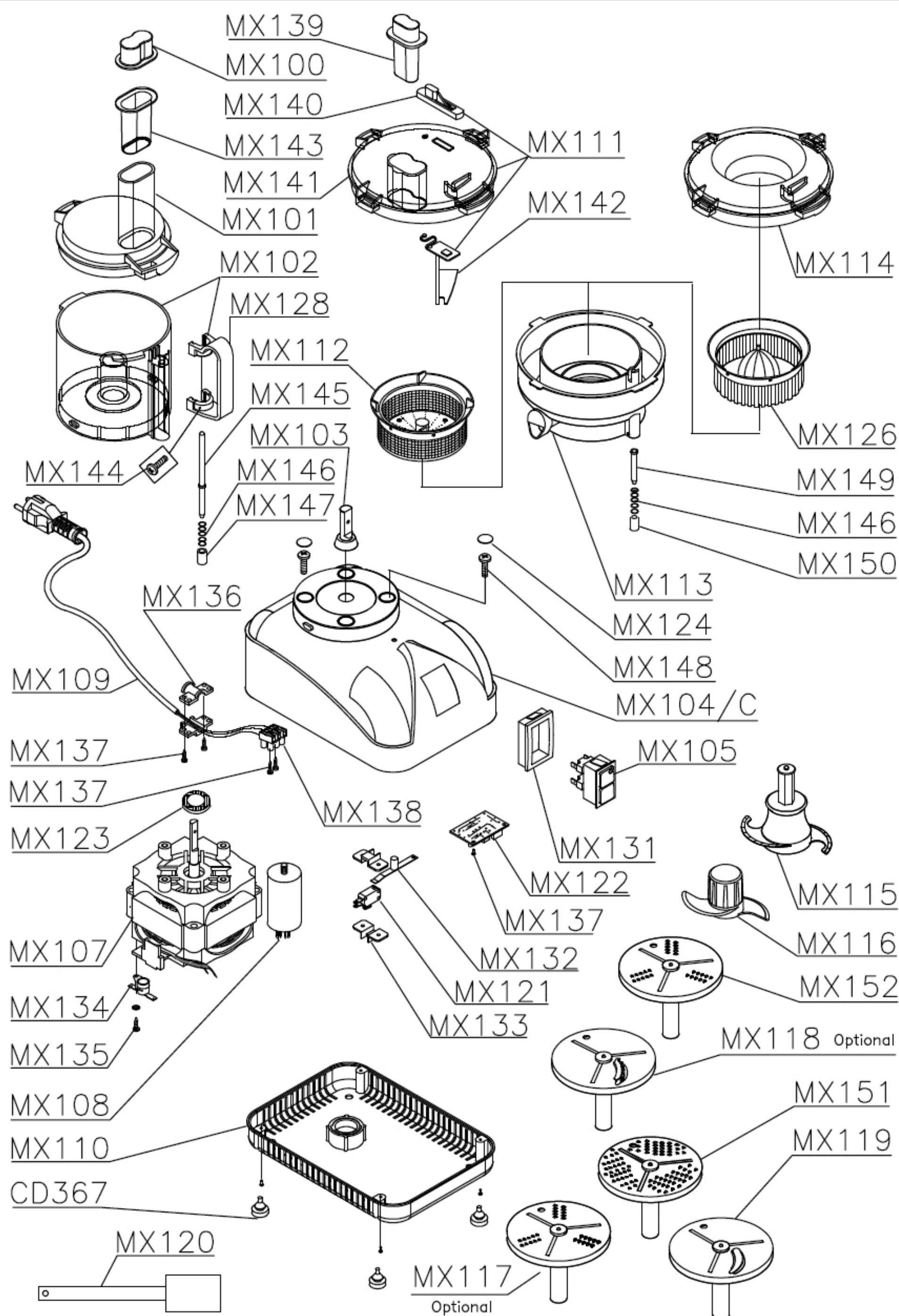
Die Garantieleistung wird im Lauf der oben genannten Zeit völlig wirksam, wie folgt:

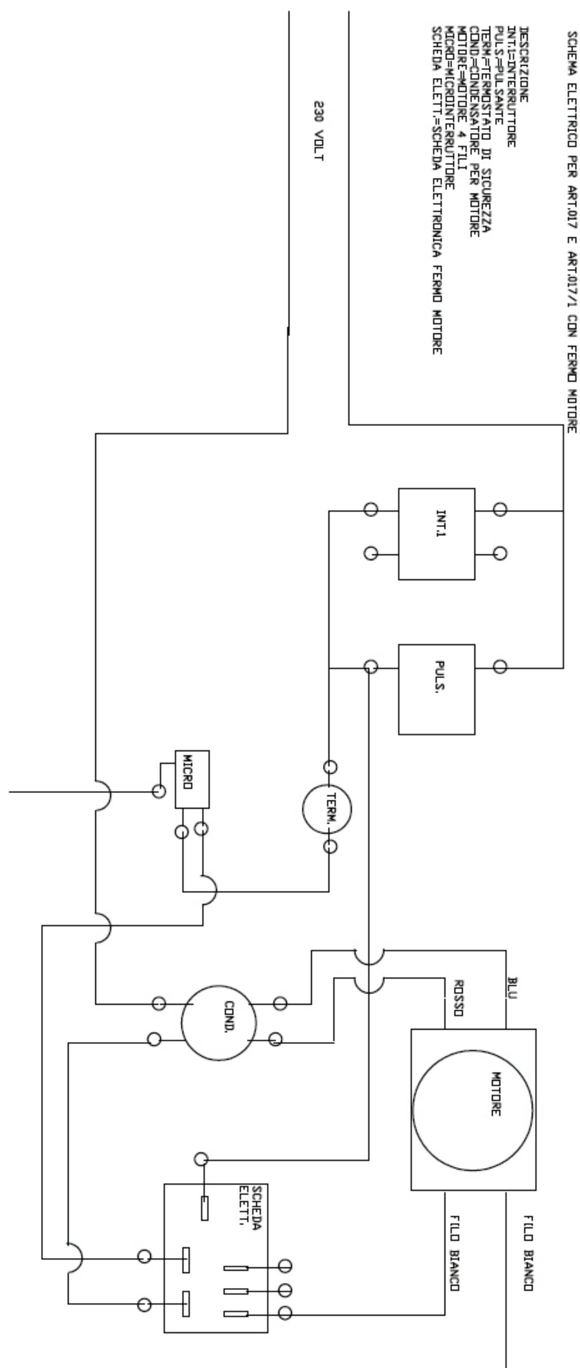
- die Produkt wird für Hausgebrauch benutzt und in jedem Falls in keine professionelle order industrielle Betätigen.
- alle die Installations- und Verbindungsvorgänge zu den Elektrik- und Wassernetz werden nach der Bedienungsanleitung ausgeführt.
- Alle die Benutzungsvorgänge und die regelmäßige Wartung sollen nach die Bedienungsanleitung ausgeführt werden.
- jede Reparatur soll von **CIPELLETTI** berechtige Fachpersonal ausgeführt werden und nur mit originellen Ersatzteile.

Der Käufer hat stets neben der vom der Verkäufer ausgefüllten Garant ieurkunde, die Rechnung, den Lieferschein aufzubewahren. Ohne die genannte Urkunden beginnt die Garant iezeit vom Produkt ionsdatum auf der Maschine.

Aufbrechen von unbefugter Personal lassen die Garant ie automat isch außer Kraft t reten.




MX139
MX100
MX140
MX143
MX141
MX101
MX111
MX142
MX114
MX102
MX128
MX112
MX145
MX103
MX126
MX144
MX146
MX147
MX149
MX146
MX150
MX136
MX113
MX124
MX148
MX109
MX104/C
MX105
MX137
MX137
MX138
MX123
MX131
MX122
MX115
MX137
MX107
MX116
MX132
MX152
MX134
MX121
MX133
MX135
MX118 Optional
MX108
MX151
MX110
MX119
CD367
MX120
MX117
Optional


SCHEMA ELETTRICO PER ART.017 E ART.017/1 CON FERMO MOTORE
DESCRIZIONE
INT.1=INTERRUTTORE
PULS.=PULSANTE
TERM=TERMOSTATO DI SICUREZZA
COND.=CONDENSATORE PER MOTORE
MOTORE=MOTORE 4 FILI
MICRO=MICROINTERRUTTORE
SCHEDA ELETT.=SCHEDA ELETTRONICA FERMO MOTORE
230 VOLT
INT.1
PULS.
MICRO
TERM.
COND.
BLU
ROSSO
MOTORE
SCHEDA ELETT.
FILO BIANCO
FILO BIANCO



AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC.
Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani.
Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio.
Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibile conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere un importante risparmio di energia e di risorse.
Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il marchio del contenitore di spazzature mobile barrato.

IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC.
At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste.
It must be taken to a special local authority differential waste collection centre or to a dealer providing this service.
Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal of enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the products is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

AVERTISSEMENT POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TRMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENE 200/96/EC.
Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.
Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.
Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombée négatives pou l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EG-RICHTLINIE 2002/96/EG.
Am Ende seiner Nutzzeit darf das Produkt NICHT zusammen mit dem Siedlungsabfall beseitigt werden.
Es kann zu den eigens von den städtischen Behören eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden.
Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.
Zur Erinnerung an die Verpflichtung , die Elektrohaushalsgeräte zu beseitigen, ist das Produkt mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist, gekennzeichnet.


OFFICINE
CIPELLETTI
MONZA



Tutti i nostri prodotti sono conformi alle direttive CEE
All our products are in accordance with CEE rules
Tut nos produits sont conformée à les lois CEE
Alle unsere Produkte sind entsprechend an den europäischen Vorschriften
Todos nostros aparatos están conforme a las directivas CEE



made in italy

Distribuito da - Distributed by
Distrel Spa
Via Valtellina, 9
20092 Cinisello Balsamo (MI)
Tel. + 39 02 611 1901
Fax. + 39 02 660 18059
www.distrel.it
info@distrel.it



www.cipelletti.it